Arroz casi negro

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Pepa cocina

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 300 gr. de arroz,
- una sepia,
- 250 gr. de gambas,
- media cebolla
- dos tomates,
- tres dientes de ajo,
- medio pimiento verde (50 gr.),
- un litro de caldo de pescado,
- 1 sobres de tinta de calamar,
- un vaso de vino blanco (100 ml.),
- aceite de oliva virgen extra,
- sal.

Preparación:

Paso 1

Pica la cebolla, el pimiento, el tomate y el ajo en trozos muy finnicos. Pela también las gambas y resérvalo. Calienta en un cazo el caldo de pescado. En una paellera, pon aceite y cuando esté caliente echa la sepia troceada y deja que se haga durante cinco minutos. Añade la cebolla y el pimiento verde, remueve y deja que se haga durante cinco minutos más. Añade el ajo y las gambas, rehogas unos minutos y añade el tomate troceado. Echa un poquico de sal y deja que se cocine todo durante otros cinco minutos. Diluye las tintas en un vasito con dos cucharadas de agua caliente y añádelo a la cazuela. Incorpora el arroz y remueve, dos minutos aproximadamente. Añades el vino blanco y dejas que se evapore. Ahora... echa la mitad del caldo y deja que hierva, durante diez minutos. Añade el resto del caldo y lo dejas a fuego bajo durante diez minutos. Cuando haya pasado ese tiempo, deja que repose unos cinco minutos más tapado con un paño.Y a comer!! Ahh! Puedes

servirlo con alioli!